



El Llonguet... avui i sempre



EL GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA ESTÀ
AMB VOSALTRES TOT L'ANY.

SOM LA MILLOR ASSESSORIA DEL MÓN DEL PA



**FORNER/A, TREBALLEM PER
TU I PEL TEU NEGOCI**

*SOM UN EQUIP DE PROFESSIONALS
ADVOCATS, ECONOMISTES,
GRADUATS SOCIALS I GESTORS
DEDICATS A L'ASSESSORAMENT
JURÍDIC, FISCAL, COMPTABLE I
ADMINISTRATIU D'EMPRESES
I PARTICULARS **ESPECIALITZATS EN
EL SECTOR DE LA FLECA.***

*ELS NOSTRES VALORS SON:
IDENTITAT: SOM L'AGRUPACIÓ DELS
EMPRESARIS DEL SECTOR DE LA
FLECA A BARCELONA.*

*ESPECIALITZACIÓ: CONEIXEM EN
PROFUNDITAT EL SECTOR.*

Entra a la nostra web
www.gremipabcn.com



“No han faltat acusacions des d’alguns ministeris del govern espanyol i dels partits més d’esquerra d’acusar els grans empresaris del sector d’estar “forrant-se” i que cal regular els sectors bàsics de l’economia per tal que els ciutadans hi continuïn tenint accés.”

La inflació dels aliments a l’estat espanyol, l’any passat, va estar a prop d’un 16%, dos punts per sota de la inflació mitjana de la Unió Europea. Entre els productes que més han pujat hi ha els olis comestibles (50%), el sucre (50%), la mantega (42%) i la llet (37%). Enguany segueix aquesta tendència inflacionària que, com tothom sap, és pèssima per l’economia, ja que redueix la capacitat adquisitiva dels ciutadans i, en conseqüència, redueix el consum, que és el motor d’una economia de mercat.

No han faltat acusacions des d’alguns ministeris del govern espanyol i dels partits més d’esquerra d’acusar els grans empresaris del sector d’estar “forrant-se” i que cal regular els sectors bàsics de l’economia per tal que els ciutadans hi continuïn tenint accés. La resposta per part d’ells és que no fan res més que aplicar l’augment de la despesa i que ja han aplicat una reducció del marge, de manera que, segons ells, no se’ls pot demanar més, si es vol posar en perill la continuïtat de les seves empreses.

Entremig de les dues postures hi ha les petites i mitjanes empreses. Aquelles que no tenen en absolut el marge de maniobra que tenen les grans, però a les que, com elles, han de continuar sent competitives i els hi han de sortir els números. Això vol dir, oferint productes de qualitat i obtenir uns guanys suficients perquè que el negoci perduri. En una situació inflacionària això és difícil perquè la baixa del poder adquisitiu dels ciutadans repercuteix en la baixa del consum, com més amunt ja hem apuntat.

El fet que el problema inflacionari tinguin un abast mundial i que hi hagi països no molt llunyans al nostre amb inflacions generals del 50% (Hongria) o del 100% (Turquia) ens ha de fer veure que no és tracta d’un problema de solució fàcil i que les solucions màgiques que proclamen alguns, al final, duren l’economia del nostre país a la catàstrofe. En economia, com en la majoria de les coses de la vida, és perillós no voler veure la realitat i pensar que es poden treure solucions màgiques de la xistera.

L’anterior no vol dir que els governs i les administracions no hagin de fer res davant d’aquest problema d’abast mundial, ans tot el contrari. Sembla que s’haurien d’utilitzar les institucions internacionals per intentar solucionar o pal·liar el problema. No se si es fa prou. Potser la col·laboració entre els països podria ser en aquest mont una eina molt útil per capgirar el problema.

La supressió de l’IVA per part del govern espanyol en alguns productes alimentaris com el pa, la farina, la llet, els ous, les fruites i les verdures, així com la rebaixa del 10% al 5% en les pastes i l’oli són decisions que van en el bon sentit però van tard. Mentre la població es dessagnava econòmicament el govern es forrava recaptant impostos. Semblaria que, el que s’ha recaptat quan ja no tocava fer-ho, tornés a la ciutadania d’alguna manera.

En aquest sentit, l’ajut de 200 € mensuals a les famílies en una situació precària, senzillament és irrisori.



“No han faltado acusaciones desde algunos ministerios del gobierno español y de los partidos más de izquierda de acusar a los grandes empresarios del sector de estar “forrándose” y que hay que regular los sectores básicos de la economía para que los ciudadanos continúen teniendo acceso.”

La inflación de los alimentos en el estado español, el año pasado, estuvo cerca de un 16%, dos puntos por debajo de la inflación mediana de la Unión Europea. Entre los productos que más han subido hay los aceites comestibles (50%), el azúcar (50%), la mantequilla (42%) y la leche (37%). Este año sigue esta tendencia inflacionaria que, como todo el mundo sabe, es pésima por la economía, puesto que reduce la capacidad adquisitiva de los ciudadanos y, en consecuencia, reduce el consumo, que es el motor de una economía de mercado.

No han faltado acusaciones desde algunos ministerios del gobierno español y de los partidos más de izquierda de acusar a los grandes empresarios del sector de estar “forrándose” y que hay que regular los sectores básicos de la economía para que los ciudadanos continúen teniendo acceso. La respuesta por parte de ellos es que no hacen nada más que aplicar el aumento del gasto y que ya han aplicado una reducción del margen, de forma que, según ellos, no se los puede pedir más, si se quiere poner en peligro la continuidad de sus empresas.

Entremedio de las dos posturas están las pequeñas y medianas empresas. Aquellas que no tienen en absoluto el margen de maniobra que tienen las grandes, pero a las que, como ellas, tienen que continuar siendo competitivas y les tienen que salir los números. Esto quiere decir, ofreciendo productos de calidad y obtener unas ganancias suficientes para que el negocio perdure.

En una situación inflacionaria esto es difícil porque la baja del poder adquisitivo de los ciudadanos repercute en la baja del consumo.

El hecho de que el problema inflacionario tengan un alcance mundial y que haya países no muy lejanos al nuestro con inflaciones generales del 50% (Hungría) o del 100% (Turquía) nos tiene que hacer ver que no se trata de un problema de solución fácil y que las soluciones mágicas que proclaman algunos, al final, llevarían la economía de nuestro país a la catástrofe.

En economía, como en la mayoría de las cosas de la vida, es peligroso no querer ver la realidad y pensar que se pueden sacar soluciones mágicas de la chistera.

Lo anterior no quiere decir que los gobiernos y las administraciones no tengan que hacer nada ante este problema de alcance mundial, más bien todo lo contrario. Parece que se tendrían que utilizar las instituciones internacionales para intentar solucionar o paliar el problema. No se si se hace bastante. Quizás la colaboración entre los países podría ser en este momento una herramienta muy útil para cambiar el problema.

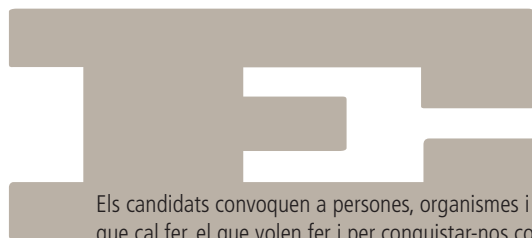
La supresión del IVA por parte del gobierno español en algunos productos alimentarios como el pan, la harina, la leche, los huevos, las frutas y las verduras, así como la rebaja del 10% al 5% en las pastas y el aceite son decisiones que van en el buen sentido pero van tarde. Mientras la población se desangraba económicamente el gobierno se forraba recaudando impuestos.

En este sentido, la ayuda de 200 € mensuales a las familias en una situación precaria, sencillamente es irrisorio.



Jaume Bertran Garriga
President del Gremi de Flequers de Barcelona

“El sector de l’alimentació i el nostre en especial, està molt regulat. Hi ha normativa per tot i, com aquesta normativa s’ha de complir, entenem que es necessària.”



Els candidats convoquen a persones, organismes i institucions per explicar el que cal fer, el que volen fer i per conquistar-nos com la millor opció per ocupar l’Alcaldia.

Mentrestant, com els problemes del dia a dia no es congelen durant aquest període, anem, empresaris, comerciants i consumidors, superant els obstacles de la cursa i fent malabars per no ensopegar.

I mentre ens expliquen el meravellós futur que ens espera si votem a aquest o a aquell, assistim a reunions on ens comuniquen decisions d’execució immediata, abans d’eleccions a ser possible. Algunes d’elles, no volem valorar l’oportunitat o necessitat de la seva adopció, ens sorprenen, donat que s’aproven en benefici de les arques municipals i les mateixes actuacions es limiten si son d’iniciativa privada.

El sector de l’alimentació i el nostre en especial, està molt regulat. Hi ha normativa per tot i, com aquesta normativa s’ha de complir, entenem que es necessària. La fabricació i comercialització del pa s’ha de dur a terme dins el marc legal i s’ha de complir, d’igual forma per tots els operadors.

Per això, en defensa de l’aplicació de la normativa existent, volem fer reflexionar als partits polítics que presenten candidatura a l’alcaldia de Barcelona que, la notícia de que els quioscos de Barcelona, de propietat municipal, podran vendre, com a activitat complementària (49%), cafè i menjar per emportar, vagi acompanyada de l’exemple dels responsables municipals de compliment de la normativa que es fa complir a tot el sector que comercialitza productes d’alimentació.

Les eleccions estan al caure. Que no ens decebin.



V EDICIÓ DEL CONCURS

Millor Llonguet Solidari de Catalunya

15 DE FEBRER

DIA INTERNACIONAL DEL CÀNCER INFANTIL

El passat dimecres dia 15 de febrer, Dia Internacional del Càncer Infantil, es va celebrar el concurs del "Millor Llonguet Solidari de Catalunya 2023" en les instal·lacions de l'Escola del Gremi de Forners de Barcelona.

Per cinquè any consecutiu es van reunir forners i forneres de tota Catalunya per a promocionar aquest pa tradicional.

Però aquesta edició tenia una doble finalitat. La primera era concursar per a guanyar el premi al "Millor Llonguet Solidari de Catalunya 2023" i la segona, i molt important, la de col·laborar amb la "Associació Candela Pulsera Solidària" per a ajudar a la recerca del càncer infantil.

Després d'una llarga deliberació del jurat, en aquesta ocasió són els propis participants els qui fan les valoracions i les votacions, i segons el seu criteri:

El guanyador va ser
Xavier Sistaré Sistaré de Forn Sistaré de Reus.

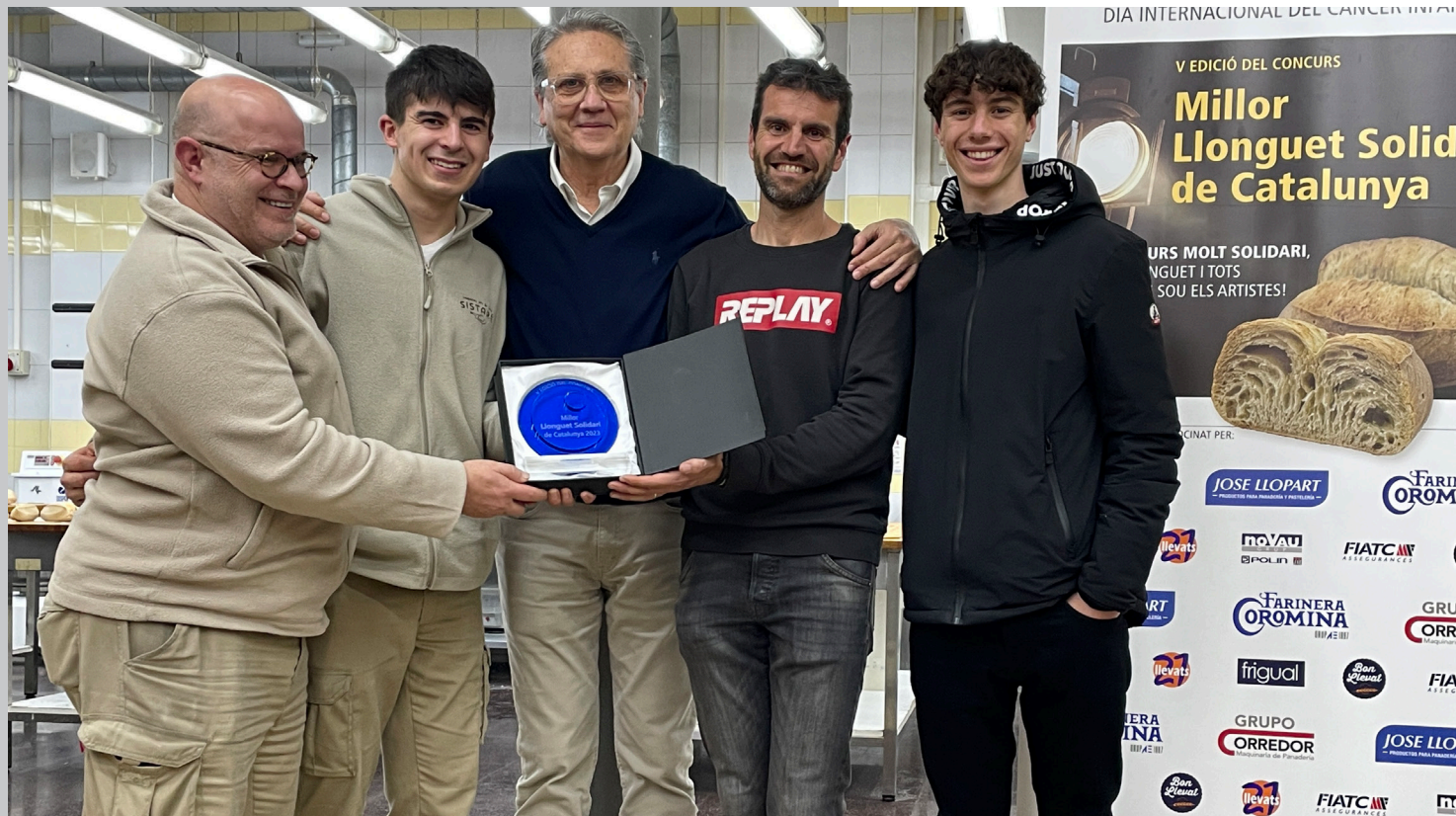
En segon lloc va quedar **Anna Elias de Forn Elias** de Barcelona i en tercer lloc i empatats a punts van quedar, **Jordi Jordà de Forn Trinitat** de Barcelona i els **germans Abadal de Forn Cabrianes** de Sant Fruitós de Bages.

Va fer lliurament dels premis als guardonats David Sánchez en representació de la "Associació Candela Pulsera Solidària".

Eduardo Verdaguer, en nom de l'Obra Obra Social Ernest Verdaguer de Panàtics -organitzadors de l'esdeveniment- va donar les gràcies als participants.

A continuació es va servir una copa de cava tots els assistents i es va preparar el repartiment dels més de 250 "llonguets" que els participants van aportar per a lliurar a menjadors socials de Barcelona..







Els mateixos forners participants en el concurs van ser els que van anar tastant i valorant tots els llonguets presentats, cada forner va rebre tres fitxes, que havien de col·locar en uns recipients tancats, donant una fitxa als llonguets més valorats, al final es va fer un recompte i el llonguet guanyador va ser el que va tenir més fitxes.



EL SERVEI AL CLIENT NO ÉS UN DEPARTAMENT,

És la nostra actitud

MÉS DE 2.000 PRODUCTES PER AL FORNER I EL PASSTISSER



TOT EL QUE
NECESSITES PER

*La Mona
de Pasqua*



TENIM LA SOLUCIÓ ADIENT PER AL TEU NEGOCI



93 652 12 34

Avenida Marina, 6-8 - Polígono Industrial Les Salines
08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

www.josellopart.com



JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERÍA Y PASTELERÍA —



15 DE FEBRER
DIA INTERNACIONAL DEL CÀNCER INFANTIL

V EDICIÓ DEL CONCURS

Millor Llonguet Solidari de Catalunya

UN CONCURS MOLT SOLIDARI,
ON EL LLONGUET I TOTS
VOSALTRES SOU ELS ARTISTES!

pan artics
bakerclik



CONCURS SOLIDARI PATROCINAT PER:

GRUPO
CORREDOR
Maquinaria de Panadería

JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

FARINERA
COROMINA
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

frigual

lleuats

noVau
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

FIATC
ASSEGURANCES

Bon
Lleuat

JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

FARINERA
COROMINA
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

GRUPO
CORREDOR
Maquinaria de Panadería

noVau
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

lleuats

frigual

Bon
Lleuat

FIATC
ASSEGURANCES

FARINERA
COROMINA
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

GRUPO
CORREDOR
Maquinaria de Panadería

JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

frigual

Bon
Lleuat

lleuats

FIATC
ASSEGURANCES

noVau
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

GRUPO
CORREDOR
Maquinaria de Panadería

JOSE LLOPART
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

FARINERA
COROMINA
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

frigual

lleuats

noVau
— PRODUCTOS PARA PANADERIA Y PASTELERIA —

FIATC
ASSEGURANCES

Bon
Lleuat

AMB LA COL-LABORACIÓ DE:

Ajuntament de Barcelona

ESCOLA
DEFENSAS
DE BARCELONA

condee
Festivitat Solidària
per la investigació
del càncer infantil

ORGANITZA:

OBRA
SOCIAL
ERNEST
VERDAGUER
pan artics

Distribuïdors de la maquinària més capdavantera per a un obrador actual

Ramalhos

**Tekno
Stamap**

Technology boosting creativity

K KRUPPS
DISHWASHER MACHINES

**multi
washer**
BY SOMENGIL

IRINOX

frigual

Contacta'ns



frigual@frigual.com



937 310 804

NUEVAS GENERACIONES

Explícanos la historia de tu horno familiar, o si no la de tu horno actual.

Somos la cuarta generación de panaderos en la familia, la tercera al frente de O Pan de Leis. En el año 1954, mi abuelo, José Leis, junto a mi abuela Carmen, se hacen con un pequeño horno en el Compostelano barrio de San Pedro. Eran años duros, en los que mientras uno hacía el pan, el otro iba con una cesta en la cabeza para repartirlo por las aldeas cercanas. Años más tarde, en 1963, después de mucho trabajo y sacrificio, se hicieron con una propiedad en el mismo barrio, que se convertiría en el obrador donde nuestra panadería pudo adaptarse a los tiempos y evolucionar.

En el año 1998, ya con mi padre José Manuel Leis al frente, la panadería dio un paso más y se realizó una ampliación y modernización del obrador y toda su maquinaria.

Sería unos años más tarde, en el 2018, cuando mi mujer Yolanda Donet y yo nos ponemos al frente del negocio familiar. Desde entonces hemos conseguido centrarnos en la venta directa al cliente, inaugurando un nuevo obrador y abriendo tres puntos de venta que nos permite centrarnos mucho más en la calidad que en la cantidad.

Qué te hizo decidir dedicarte al mundo de la panadería.

Desde pequeño siempre estuve relacionado con la panadería. Vivíamos encima del obrador. Me encantaba bajar y ver como hacían el pan. Después, cuando aprendí el oficio, me di cuenta que era algo con lo que disfrutaba mucho. Solo había algo que no me convencía del todo, y eran las condiciones. No lo digo por el horario nocturno (que también), sino porque había que renunciar a demasiadas cosas debido a que era muy difícil poder tener un día libre.

Decidí marcharme a probar suerte en otro sector y me mudé a Sabadell. Aunque estaba muy bien en el trabajo no me llenaba como estaba haciendo pan. Me acuerdo que siempre iba a las panaderías que hay en la Rambla de Sabadell, que tienen el obrador a la vista y siempre me quedaba mirando y pensando, como lo harán?. Tabajan de día y encima los domingos no abren.

Entonces empecé a interesarme por recuperar lo que realmente me gustaba hacer. Empecé a informarme de como poder hacerlo y me di cuenta que lo que realmente me iba a permitir disfrutar de este oficio era la formación.

Fue vocacional o era una salida profesional que tenías a mano?

En mi caso, aunque lo tenía a mano fue totalmente vocacional

Cómo y cuando empezaste?

Se puede decir que yo empecé dos veces.

La primera de manera natural, como os dije nació prácticamente en la panadería. Ahí me crie, crecí y aprendí una manera de hacer en este oficio.

La segunda, después de varios años dedicándome a otro sector y viviendo fuera, decidí empezar a formarme como si nunca me hubiera dedicado a la panadería. Esto me ayudó a tener la mente mucho más abierta y empezar de nuevo en este gran oficio.



FERNANDO LEIS

PANADERÍA OPAN DE LEIS
SANTIAGO DE COMPOSTELA



Cursaste alguno otro tipo de estudios no relacionados con la panadería?

No

Qué formación has hecho para dedicarte a esta profesión?

He realizado muchos cursos de formación. Desde diferentes técnicas en la fermentación y elaboraciones hasta cursos para conocer las tecnologías que nos ayudan en el día a día.

También he realizado cursos para conocer los cereales con los que trabajamos, para entender que es lo que pasa dentro de cada pieza que realizamos.

Qué te ha aportado la formación recibida?

La formación es algo indispensable a día de hoy. Gracias a ella podemos solucionar los problemas que se presentan a diario en el obrador. También nos ayuda a poner en marcha la tecnología que nos permite trabajar de una manera mucho más organizada.

De este modo tanto los trabajadores como nosotros podemos compaginar nuestra vida familiar con la laboral de una manera mucho más efectiva. Nos permite también saber cómo mejorar nuestros productos elevando el valor de los mismos y pudiendo ofrecer a nuestros clientes un producto de alta calidad y sobre todo saludables.

Crees que la formación y la innovación son esenciales para salir adelante cualquier proyecto de horno artesano?

Personalmente creo que es indispensable, ya que nuestra única arma contra la gran industria es la calidad, y a la calidad se llega mediante la formación.

Te has sentido en desigualdad en algún momento por ser joven y querer cambiar cosas de tu negocio?

Si totalmente. Al principio, cuando llegué con ideas nuevas al obrador familiar, tuve muchos problemas, sobre todo con las personas que llevaban mucho tiempo trabajando en la empresa y que no creían para nada en lo que nos podían aportar estas ideas y menos viniendo de una persona que tenía menos años de los que ellos llevaban dedicándose a este sector.

Con el tiempo y después de mucho esfuerzo se fueron dando cuenta que era el camino correcto.

Qué es lo que más te atrae de hacer pan?

Ver cada día todo el proceso, desde que se empiezan a refrescar los cultivos hasta que sale el pan del horno. Ver el resultado de todo ese proceso y ver que los clientes valoran todo ese trabajo.

Qué piezas de pan tienen más demanda, las clásicas o las innovadoras?

Por lo general tienen más demanda las piezas clásicas, aunque las piezas innovadoras son las que marcan la diferencia y atraen a más clientes a nuestras tiendas

Te gusta innovar e investigar con productos nuevos?

Si, tenemos muchas especialidades que vamos alternando por días y siempre intentamos introducir o intercambiar productos nuevos.

Cuando trabajamos en un producto nuevo solemos hacer muchas pruebas antes de introducirlo en tienda, hasta que conseguimos un resultado que nos convenza.

Cómo lo ves el futuro del sector?

Es muy complicado saber que va a pasar en un futuro. No solo por la situación actual que estamos atravesando, sino que también están los avances que vaya consiguiendo la gran industria.

Pero me gusta ser positivo, estoy convencido que nuestro sector tiene mucho futuro, eso sí, cada día que pasa, es más importante que nosotros,

los artesanos, nos formemos y compartamos lo que sabemos a los demás, porque esa es nuestra mejor herramienta contra todos los inconvenientes que tenemos ahora mismo y de los que vendrán en un futuro, que vendrán.

Tienes página web?

www.opandeleis.es

Sigues las redes sociales? Instagram y facebook? otros...?

Si, intentamos estar al día con lo que pasa en RRSS, sobre todo Instagram

Creer en la venta on-line? haces?

Actualmente estamos valorando la posibilidad de incluir la venta online, ya que creemos que es una herramienta que nos será de gran ayuda

Creer en la publicidad para tu establecimiento? haces?

Si, creo todo lo que te haga ser visible siempre es bueno. Actualmente hacemos alguna colaboración y algún patrocinio. Aunque la mejor publicidad que puedas tener, sin duda, es ofrecer la mejor calidad posible cada día.

Quién es tu ídolo panàtic?

Sin duda, mi padre y mi abuelo. Sin todo el sacrificio que ellos hicieron en su momento y sin todo lo que me han transmitido, me hubiera costado muchísimo más llegar a donde estamos hoy.

No puedo dejar de mencionar también a Carlos Mariel. Para mí no solo uno de los mejores panaderos de este país, sino sin duda, el mejor formador con el que me he encontrado.

Gracias a su manera de explicar las cosas y la pasión que transmite en lo que hace, hoy también le tengo que agradecer poder estar donde estamos.



Cuáles son tus hobbies?

Me gusta disfrutar de mis dos pequeños guerreros, Joel y Jordi. Pasar tiempo con la familia me encanta. Viajar, escuchar música... en resumen, disfrutar del tiempo libre es mi mayor hobbie.

Eres más de mar o de montaña?

Soy de Galicia, viviendo donde vivo, sería un sacrilegio descartar alguna de las dos. No podría escoger.

Practicas algún deporte?

Va por temporadas, depende del tiempo libre que tenga. Cuando puedo me gusta mucho salir a correr y con MTB.

Tu comida preferida es?

Soy muy carnívoro, mi debilidad es una buena pieza de vaca vieja a la brasa, por supuesto, acompañada de un buen pan.

Cual es tu libro y la canción o grupo musical preferido

.
Mi libro favorito podría decir que es La Catedral del Mar, de Ildefons Falcones, un libro que leí hace mucho tiempo, creo que es el primer libro que me enganchó de principio a fin. Aunque recientemente, leí uno que me gustó mucho también, Purgatorio, de Jon Sistiaga.

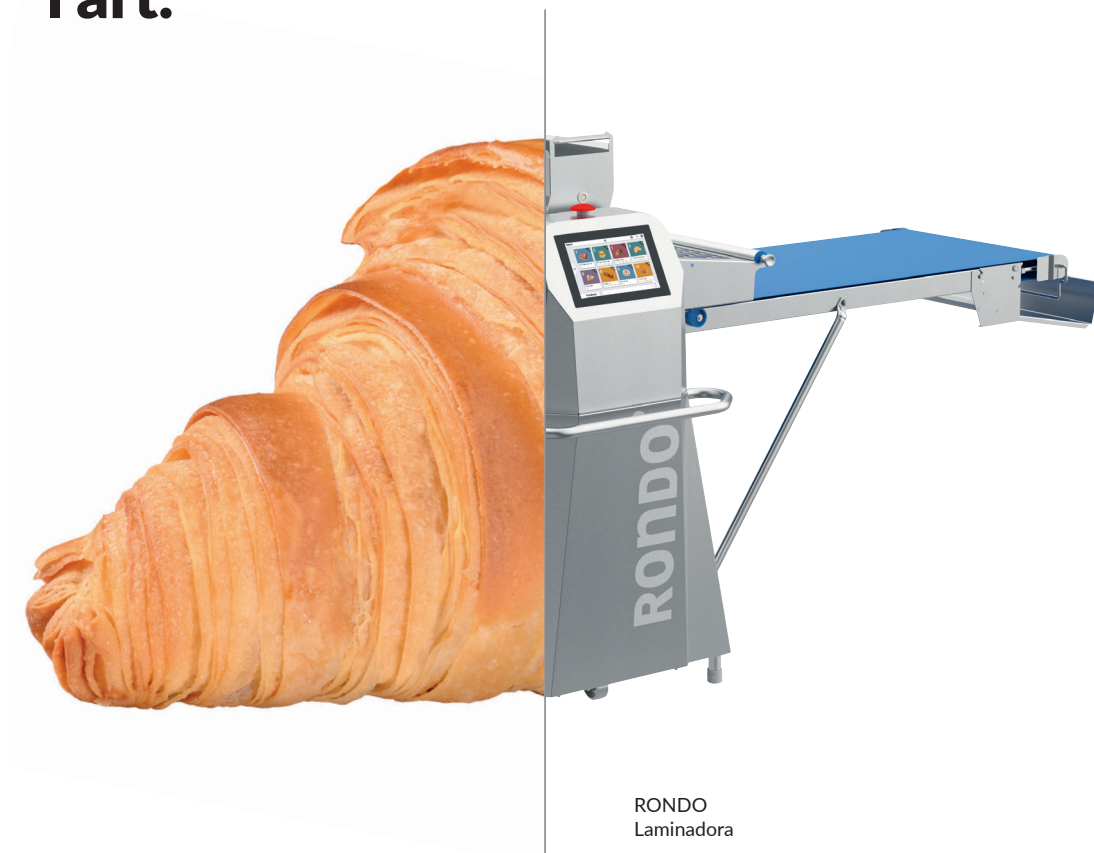
Soy muy aficionado a la música, me gustan casi todos los géneros, desde Stone Roses o Oasis, hasta música electrónica, sin olvidarme de grupos nacionales como Siniestro Total, Extremoduro...

La lista sería interminable. me costaría mucho decidirme por un grupo o canción ya que va por temporadas. Podría decirte ahora por ejemplo Hero, de Michael Kiwanuka. El mes que viene, seguramente te diría otra.

Un lugar para perderte?

La costa brava.

Tu poses l'art.



RONDO
Laminadora



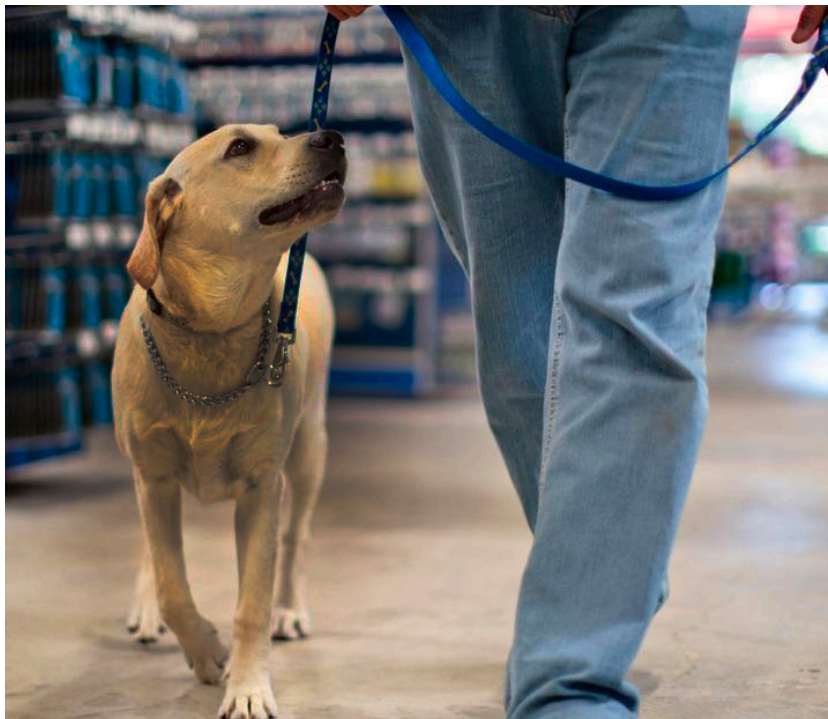
JEROS 9110
Sistema de rentat

Nosaltres la tecnologia.

Des del 1963 Sermont ofereix a l'artesà una gamma completa de maquinària de primeres marques mundials. Tot el que el teu obrador pot necessitar, comptant amb l'assessorament expert i personalitzat del nostre equip comercial i del servei tècnic que t'ajudaran a dimensionar i optimitzar el teu obrador, perquè pugui rendir a la seva màxima capacitat. Tecnologia, fiabilitat i màxima qualitat al servei de la teva artesania.



Estem al dia de lleis, decrets i normatives



Animals als establiments?

El REIAL DECRET 1021/2022 en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de Comerç minorista d'alimentació publicat en el BOE del dia 21 de desembre de 2022 estableix:

- Es manté la prohibició de l'accés dels animals a la zona de preparació, manipulació i emmagatzematge dels aliments i a la zona de venda.
- Zones de degustació: el titular de l'establiment pot permetre l'accés dels animals, sempre i quan estiguin subjectes a una corretja i els animals tinguin un comportament i higiene adequats.
- En cas que es prohibeixi l'accés dels animals a la zona de degustació, caldrà informar-ho mitjançant un CARTELL VISIBLE A L'ENTRADA A L'ESTABLIMENT.

Però L'ORDENANÇA DE PROTECCIÓ, TINEÇA I VENDA D'ANIMALS de l'AJUNTAMENT DE BARCELONA estableix,

- Les persones propietàries i posseïdores d'animals domèstics els han de mantenir en bones condicions de seguretat per tal que no es produeixi cap situació de perill o molèstia per als veïns o per a les persones que hi conviuen i per altres persones en general i han de donar compliment a allò que estableix al respecte aquesta ordenança i la resta de normativa d'aplicació.

- En particular, s'estableixen les condicions mínimes següents de manteniment dels animals:

Es prohibida l'entrada d'animals domèstics a tota mena de locals destinats a la fabricació, emmagatzematge, transport, manipulació o venda d'aliments i a les piscines públiques, llevat els gossos d'assistència i els de seguretat.

- L'article 55 de l'ordenança regula les infraccions i estableix

1) D'acord amb la llei estatal 14/1986 de 25 d'abril, general de sanitat, constitueixen infraccions administratives en matèria de sanitat les tipificades en aquesta llei, i en particular, les especificades en l'apartat següent:

2) Son infraccions greus:

a) la presència d'animals en les locals destinats a la fabricació, emmagatzematge, transport, manipulació o venda d'aliments.

3) Les infraccions greus es sancionen amb multes d'entre 3.005'07 € a 15.025'30 €.

Per tant, si bé la normativa estatal permet, en les zones de degustació, i a voluntat de l'empresari, la presència d'animals en l'establiment, l'Ordenança de Protecció, tinença i venda d'animals de l'Ajuntament de Barcelona SANCIONA l'accés d'animals als establiments de comerç minorista d'alimentació.

Montse Bosch - Advocat
Gremi de Flequers de Barcelona

DRETS LINGÜÍSTICS

Les persones CONSUMIDORES que actuen en el marc d'una relació de consum tenen DRET A EXPRESAR-SE ORALMENT I PER ESCRIT en la llengua oficial que escullin, és a dir, TANT EN CATALÀ COM EN CASTELLÀ.

Els interlocutors podran respondre en qualsevol d'aquestes dues llengües.

Ha de ser com a mínim en CATALÀ:

Tota la informació comercial: invitacions de compra (com ara la carta d'un restaurant), documentació contractual, pressupostos, resguards de dipòsit, factures, etc.

Les senyalitzacions i els cartells d'informació general de caràcter fix (per exemple el cartell exterior visible des del carrer indicatiu de l'activitat comercial, el cartell de l'horari comercial, la retolació interior relativa a les ofertes o serveis en un establiment, els rètols interiors de les seccions dels establiments o de les botigues o, fins i tot, els lineals de les prestatgeries on s'exposen els productes per a la seva venda).

L'etiquetatge dels productes: informacions, advertències de seguretat, precaucions, instruccions de funcionament, i tot allò que es consideri obligatori d'acord amb la normativa sectorial aplicable a cada cas.

Les informacions necessàries per al consum, l'ús i el maneig adequat dels bens i serveis, d'acord amb les seves característiques, amb independència del mitjà, format o suport utilitzat, i especialment les dades obligatòries relacionades directament amb la salvaguarda de la salut i la seguretat.

Els contractes d'adhesió (per exemple, contracte de serveis financers, d'assegurances, de subministraments, ...).

La vulneració d'aquests drets dels consumidors pot tenir la consideració d'infracció administrativa, i portar aparellada sanció.

Montse Bosch
Advocat
Gremi de Flequers de Barcelona

Contiuem amb les reunions en línia de la junta directiva

Afeixiu-vos a les nostres reunions !



La nostra Junta directiva segueix amb les seves reunions, dues vegades (dimarts) al mes es realitza la junta amb videoconferència, a les 18:00 h on hi esteu tots convidats,.

Els que vulgueu afegir-vos a la reunió demaneu informació a Vicky Arroyo del Gremi i us explicarà com hi podeu accedir.

Com sempre tractem dels temes més actuals que afecten directament al nostre ofici i al nostre sector.
Poder unir-vos a les nostres reunions i participar activament.

Ens agrada saber les inquietuds, els problemes dels nostres agremiats i sobretot les seves expectatives.

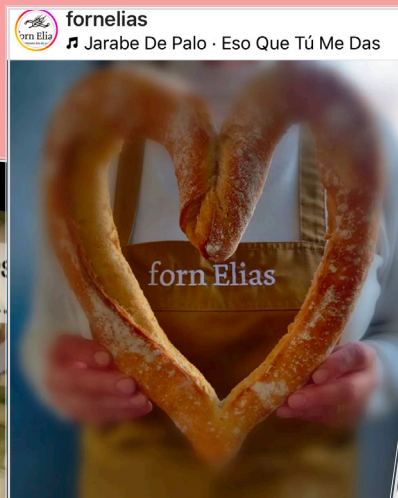
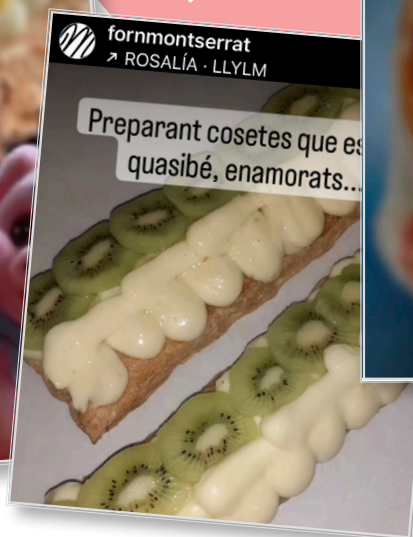
Carnestoltes i Sant Valentí omplen els nostres forns de productes plens de color

Els nostres agremiats també s'apunten a la celebració de Sant Valentí

14 de febrer Sant Valentí, el dia més romàntic de l'any. Encara que es tracta d'una celebració molt polaritzada (hi ha gent que la mestressa i gent que l'odia), la veritat és que són moltes les parelles que veuen en ell l'excusa perfecta per a tenir un detall amb la persona a la qual vol. Bé sigui compartint un bon sopar, un petit regal o, per què no, fent unes postres casolanes.

També és cert que la majoria de fleques creguin productes específics per a aquest dia, pans especials, dolços i pastissos amb forma de cor... hi ha per a tots els gustos.

Si guí com sigui cada cop hi ha més forns i pastisseries que elaboren productes especials per aquesta diada.





PASSIÓ PER LA FARINA

Cinc generacions d'una família que
acumula passió i experiència a parts iguals
per oferir la millor gamma de farines per
cada producte.

Moretó és passió per la farina.
Caràcter innovador combinat
amb amor per la tradició.



**DESCOBREIX
LES NOSTRES FARINES**



Tel.: +34 93 570 56 08
moreto.cat - info@moreto.cat





El reconet del fotògraf

Coneguem l'origen del Dia de Sant Valentí, dels enamorats o de l'amistat.



L'origen d'aquesta celebració es remunta cap al segle III, a Roma, la qual està basada en una llegenda que explica l'emotiva història d'un sacerdot que va desafiar les ordres de l'emperador romà Claudius Aurelius Marcus Gothicus, Claudio II, qui havia prohibit la celebració de matrimonis per als joves, perquè al seu entendre els solters sense família i amb menys lligams eren millors soldats.

El sacerdot Sant Valentí va considerar que el decret era injust i en secret celebrava matrimonis per a joves enamorats i per això va ser martiritzat i posteriorment executat el 14 de febrer.

L'emperador Claudio va ordenar que s'empresonés a Valentí. Llavors, l'oficial Asterius, encarregat d'empresonar-li, va voler ridiculitzar i posar a prova a Valentí. Li va reptar al fet que retornés la vista a una filla seva, cridada Julia, que va néixer cega. Valentí va acceptar i, en nom del Senyor, li va retornar la vista.

Aquest fet va estremir a Asterius i la seva família, el qui es va convertir al cristianisme. De totes maneres, Valentí va seguir pres i el feble emperador Claudio finalment va ordenar que ho martiritzessin i executessin el 14 de febrer de l'any 270.

La jove Júlia, agraïda, va plantar un ametller de flors rosades al costat de la seva tomba. Per aquest motiu l'ametller sigui símbol d'amor i amistat duradors.



Una brillant Espanya guanya el campionat internacional de fleca "Bread in the City"



La Selecció Espanyola de Fleca Artesana (Els Espigues) ha guanyat el campionat internacional "Bread In The City", celebrat en el marc de Sigep i organitzat per Club Richemont Itàlia. Itàlia s'ha classificat en segona posició i la Xina ha obtingut la tercera plaça.

L'equip, format per Daniel Flecha (Campió d'Espanya 2019) i Samuel Suárez (Campió d'Espanya 2022), i dirigit pel capità José Roldán amb l'assistència de Jesús Sánchez, s'ha enfrontat a vuit països: Mèxic, Holanda, el Perú, Portugal, la Xina, Croàcia, Israel i Itàlia. I a part de la medalla d'or, també ha estat reconegut amb el premi especial a la Millor Presentació.

"Estem en una bombolla. Aconseguir aquest premi, a part que ens

dona molta força, posa a Espanya on hauria d'estar", assegura Roldán.

"L'esforç que hem realitzat ha tingut el seu recompensa. Vull donar les gràcies a tota la gent que ens ha donat suport, que ha estat molta, i és un premi per a tota la fleca espanyola. La clau del triomf? Només hi ha una: Treball, treball i treball. I vull dedicar-li-ho a la meva dona, els meus pares i les meves filles. Ha estat el triomf més important de la meva vida, sens dubte. Ser campió del món és el màxim", prossegueix.

Aquest resultat, que millora el quart lloc obtingut pels Espigues en la Copa d'Europa celebrada a Nantes en 2021, demostra que els joves forners estan ben formats i preparats.



EDUARDO UBEDA GARCIA

EDUARDO UBEDA, AMANTE DEL PAN Y DE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS HA SIDO Y ES ACTUALMENTE ASESOR Y DIRECTOR TÉCNICO I+D+I DE IMPORTANTES EMPRESAS DEL SECTOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA COMO LALLEMAND, LASAFFRE, BAYOGAR.. ENTRE OTRAS.

TAMBIÉN HA EJERCIDO COMO PROFESOR DE PANADERÍA Y BOLLERÍA EN LA ESCUELA DE PANADERÍA DE MADRID.

PRESIDENTE DEL JURADO DE LA RUTA ESPAÑOLA DEL BUEN PAN DESDE 2018

MAIZ Y PIPAS 24 HORAS FERMENTACION (BATARD 0,550 Kg.)

INGREDIENTES	CANTIDAD	% Receta
Harina Gran Fuerza	0,500	50,00%
Harina Maiz	0,500	50,00%
Pipas de Calabaza	0,100	10,00%
Pipas de Girasol	0,100	10,00%
Curcuma	0,001	0,10%
Levadura Prensada	0,002	0,20%
Sal Seca	0,020	2,00%
Agua Corriente	0,800	80,00%
Masa Madre Maiz	0,500	50,00%
Cantidad de Masa (Kg.)	2,523	

Kilos de harina amasada	1,000
Cantidad Unidades 500 gr.	5
TOTAL DE PIEZAS 2 AMASADAS	9

PROCESO

Amasado:	5 lenta minutos 18 rapida minutos
Temperatura masa:	22°/24°
Proceso:	4 Horas Reposo Bloque
Division	Manual
Reposo Pieza:	30 minutos
Formado:	Batard
Fermentacion:	24 Horas a 8°
Acabado:	Pipas y Corte central
Coccion Redondo:	230° 45 minutos/ Tiro Abierto 15 m

PAN DE MAÍZ Y PIPAS



ORGANITZA:



Federació Catalana d'Associacions
de Gremis de Flequers



Associació Polseres Candela

**PER LA
RECERCA
DEL
CÀNCER
INFANTIL**



BUSCA EL TEU FORN

COL-LABORA:



LLONGUET SOLIDARI



**17, 18, 19
FEBRER**



La campanya LLONGUET SOLIDARI arriba arreu de Catalunya

La Campanya LLONGUET SOLIDARI 2022 és una iniciativa de forners artesans en col·laboració amb la nostra associació PULSERAS CANDELA i s'han unit FEDERACIÓ CATALANA D'ASSOCIACIONS DE GREMIS DE FLEQUERS, GREMI FLEQUERS DE LA PROVINCIA DE BARCELONA, GREMI DE FORNERS DE REUS I BAIX CAMP, GREMI FLEQUERS DE BARCELONA, GREMI DE FORNERS DE LES TERRES DE LLEIDA, FLEQUERS ARTESANS DE LES COMARQUES GIRONINES y FORNERS ARTESANS DE LES COMARQUES DE TARRAGONA.

Aquesta és la tercera edició d'aquesta campanya solidària, que es va iniciar l'any passat dins del programa de "Restauració i comerç pel càncer Infantil" a Mollet del Vallès, i que ara hem fet extensible a tots els forners i forneres artesans de Catalunya. L'elecció del Llonguet ha estat per la relació nostàlgica d'aquesta pa amb la infantesa.

Totes els forns participants ens han donat l'import que han obtingut amb la venda del Llonguet els dies 17, 18 i 19 de febrer, al preu habitual en cada forn.

El Llonguet és una peça tradicional de la fleca artesana catalana, vinculada al món infantil. Panet ideal per els esmorzars i els berenars i peça molt versàtil per a acompanyar els menjars.

Més de 40 forns d'arreu de Catalunya ha participat en aquesta campanya solidària



Adeu a un amic

Amb més de 60 anys dedicat a la professió de la venda de forns i maquinària per a les fleques, ens ha deixat José Novau.

Va començar fent l'ofici de forner a Lleida i a poc a poc es va anar introduint en la venda de forns i maquinària.

José Novau va portar a Espanya la signatura POLIN i JAC a través de Turu S.A., per a posteriorment arribar a ser el titular de POLIN i JAC a Espanya, dedicant-se íntegrament per voluntat pròpia a la seva volguda Catalunya.

Va fer equip amb la seva filla Cristina i el seu gendre Yago, que han continuat el seu negoci amb el mateix esperit de servei i dedicació.

A causa del seu caràcter sempre obert i a la seva dedicació incansable al treball, va fer dels seus clients una relació d'amistat.

Va col·laborar estretament en innumbrables ocasions amb el Gremi de Flequers de Barcelona, tant en actes com també en la Escola de Forners del Gremi.

Descansi en pau José Novau

Nova farina ecològica de proximitat: Florence Aurora

Amb la voluntat d'oferir una farina diferent, exclusiva i de proximitat, afegim al nostre catàleg de farines ecològiques moltes ala pedra, la farina Florence Aurora.

El blat Florence Aurora que utilitzem per elaborar aquesta farina és de Lleida, de l'acooperativa Ecoartesa d'Artesa de Segre, amb la que col·laborem, i que treballen amb petits productors de la Noguera, Pallars Jussà, la Segarra, Urgell i Alt Urgell.

Amb ells compartim molts valors, l'aposta per l'agricultura conscient i ecològica, les ganes de crear un pont entre el sector primari i l'industrial amb l'objectiu comú d'oferir productes sans, de proximitat i 100% sostenibles. I també la voluntat de recuperar el blat més modern, dels blats antics.

Aquesta varietat de blat dona un color crema al pa, unes olors molt especials i un sabor molt característic.

Tot i la poca força de la farina, aguanta molt bé tot el procés i el producte final desenvolupa molt bé.

Permet realitzar processos en directe, amb fermentació controlada, i recomanem fer servir massa mare.

Per treballar-la recomanem que s'hidrati poc al principi i afegir l'aigua a poc a poc, també fer-li un amassat curt, perquè té poca força i es degrada més lent.

La farina Florence Aurora és semi integral: t80 i està elaborada al molí de pedra.

Compta amb la certificació del CCPAE.



L'alerta dels forners de tota Espanya pel que passarà

'No queda més remei'

Els forners hauran de prendre una mesura que afectarà els consumidors

Els forners de tota Espanya ja han advertit del que ocorrerà en qüestió de molt poc temps. Es veuran obligats a prendre una decisió important que afectarà els seus clients. Es troben al límit i ja no poden esperar més. Sospiten que no els quedarà més remei que pujar el preu de la barra de pa. L'única solució implicaria rebre algun tipus d'ajuda per part del Govern. Aquest col·lectiu se sent ignorat per l'Executiu, que no els va incloure dins de cap paquet de mesures per a fer front a la crisi energètica.

El president de Ceoppan, Eduardo Villar, adverteix del que està per arribar. Fins avui havien congelat les tarifes en entendre que venien un producte bàsic, però la situació resulta ja insostenible. "Hauem d'apujar els preus", apunta amb resignació. En els últims mesos s'han multiplicat les despeses i costos per als professionals, havent d'assumir-los ells en moltes ocasions. Però ara ja no poden més i no els quedarà una altra alternativa que incrementar els preus.

El propietari de tres fleques a Madrid, José Pedro Orio, indica a El Mundo que "la situació és absolutament insostenible". Amb les factures a la mà tracta de justificar qualsevol tipus de modificació en el preu del pa. Es van multiplicar les despeses per a les fleques. Aquest forner conta que "hem passat de pagar entre 2.300 i 2.500 euros de llum mensuals als 8.000 i fins i tot 9.000 euros". Suposa diàriament una despesa energètica d'uns 300 euros, al qual se li uneix l'augment de les matèries primeres. Aquestes arriben a elevar el seu cost entre un 55% i un 60%.

Amb tot això entenen que aquestes pujades han de repercutir també en el consumidor final. Insisteixen que aquest sobrecost "és inassumible" per a qualsevol negoci. Fan una crida al Govern perquè mogui fitxa i prengui una decisió amb urgència. De fet, proposen a l'executiu espanyol que prengui com a referència a França. Al país veí sí que han pres mesures de rellevància per a evitar que es disparés el pa un 30%. Per a això van adoptar una bateria d'ajudes pensant en aquest col·lectiu.

Entre altres coses es contempla l'amortització del 20% de la factura de la llum o l'ajornament del pagament d'impostos i cotitzacions socials. Això només ja abasta el 10% dels costos de les fleques, indica l'organització de forners francesos. Van sol·licitar una reunió, però no han obtingut resposta. Els professionals de la fleca i la pastisseria se senten molestos per l'encariment dels costos i el poc interès del Govern. Ceoppan va sol·licitar al novembre una reunió amb la Secretaria d'Estat d'Energia. El seu objectiu era fer-los arribar les necessitats del sector, però encara no han rebut resposta.

Entenen que més asfixiant que el repunt de les matèries primeres és el preu de l'electricitat. Continua amb la seva escalada sense cap mena de límit.

Les dues solucions que esperen al sector. Enrique Villar indica que ells suporten l'augment dels preus en articles com els ous, llet o farina. I tot això sense que afecti el consumidor final. Considera que "la resta dels gremis estan conservant els seus marges de beneficis".

L'escenari al qual s'enfronten resulta d'allò més complex. Adverteix que únicament els esperen dues solucions, que són les pujades dels preus o el tancament dels negocis. De moment, estimen que ja va haver-hi 600 establiments que ja es van veure obligats a abaixar la persiana. Sol·liciten l'ajuda de l'Executiu amb urgència per a no haver de prendre "mesures dràstiques". Al final, la butxaca del client serà el gran perjudicat.

Iván García-España Diario

ACIPAN: ELS FORNERS DE CANTÀBRIA ES VAN CONCENTRAR DAVANT EL PARLAMENT REGIONAL PER A RECLAMAR SOLUCIONS DAVANT LA CRISI DEL SECTOR



La tarda del passat 6 de Febrer l'Associació de Comerç i Indústria de Fleca de Cantàbria (ACIPAN) es va concentrar enfront del Parlament de Cantàbria al no haver rebut, després de tres mesos de reunions amb el Govern autonòmic, cap mesura en defensa d'un sector que viu una situació molt complicada a la regió.

A part de denunciar l'abandó que sofreixen els forners càntabres per part d'aquest Govern, es pretén sensibilitzar als ciutadans d'aquesta alarmant situació que ha portat ja al tancament de 4 fleques i altres 4 en risc de clausurar pròximament, segons paraules de la Secretària General de ACIPAN, Montse Trueba, a l'Agència EFE. També en declaracions a EFE, el President de l'Associació, Joaquín Cobo, va afirmar que els establiments més afectats són els rurals, que cobreixen repartiments de pa de fins a 600 quilòmetres, posant-se en perill la distribució d'aquest aliment en les zones més afectades, on és més fàcil que els negocis que es tanquen ja no tornin a obrir.

Així mateix, es va reconèixer la falta de relleu generacional en el sector i la necessitat de personal qualificat.

UNA VINTENA DE FLEQUES ARTESANALS LLEIDATANES HAN TANCAT LES SEVES PORTES

Una vintena de forns artesanals de les comarques lleidatanes han tancat les seves portes durant els dos últims anys davant l'increment de costos de la matèria primera, la crisi energètica i de preus i la falta de personal qualificat.

Tot això, sumat al canvi d'hàbits motivat per la pandèmia, ha provocat que els forns s'apaguin i està portant a la vora de l'extinció a un sector que cada vegada rep una menor recompensa per un laboratori i costós treball.

Per a la presidenta del Gremi de Forners de Lleida, Pilar Marqués, "és una tragèdia i el degoteig de tancaments s'està convertint en habitual als pobles on aquests comerços porten tota una vida assortint als veïns que veuen com es queden sense forn de pa".

L'últim cas és el forn d'Algerri, que ahir va servir les últimes barres després de més de 50 anys de servei. Aquest tancament se suma als dels últims mesos als Omellons, Castellldans, Torregrossa o Miralcamp. Marqués va destacar que el més negatiu és que es treballa molt i bé, però que els costos de producció i els preus de la farina o el llevat s'han disparat notablement (fins a duplicar-se o fins i tot triplicar-se) i això fa molt difícil mantenir-se.

El Gremi de Forners a Lleida compta amb 120 associats en totes les comarques i fins a 500 punts de venda de pa a la província. Mentrestant, a Bovera, el passat dia 22 va obrir el forn de pa municipal després d'un any tancat.

"No arribo ni a cobrir despeses", així de contundent es va mostrar Àgueda Borrás, fins ahir titular del Forn d'Algerri que ha tancat les portes d'un establiment amb més de 50 anys de servei.

"Fa tres anys vaig agafar el relleu del meu pare i durant aquest període he passat una pandèmia, crisi de preus i falta de personal laboral. La suma de tot m'ha abocat al tancament". "Em dol deixar-ho però no puc continuar perdent diners cada mes".

"La falta de rendibilitat és el principal factor que m'ha portat al tancament encara que adori el meu treball". E. Farnell - El Segre LLEIDA



LA NOSTRA ESCOLA ÉS PIONERA EN FORMACIÓ

CURSOS PROGRAMATS



M A R Ç

DEPENDENT/A DE FLECA I ACABATS DE PECES EN OBRADOR

Data d'inici: 20/03/2023 | de dilluns a divendres - (Matí)

36 hores 9 sessions de 09:00 a 13:00



ELABORACIÓ DE MACARONS

Data d'inici: 03/03/2023 | divendres - (Tarda)

Una sessió de 4 hores de 15:30 a 19:30



TALLER: PA ELABORAT A MA

Data d'inici: 18/03/2023

12 hores 3 divendres de 15:30 a 19.30



INICIACIÓ A LA PASTISSERIA

Data inici: 20-03-2023

Durada: 40 hores 8 sessions de 5 hores del 4/02/23 al 25/03/23 de 8:30 a 13:30



ELABORACIÓ DE: MONES DE PASQUA

DATA INICI: 10-03-2023

DURADA: 4 HORES DIVENDRES 10 MARÇ DE 15:30 A 19:30 H.



ELABORACIÓ DE CROISSANTS

DATA INICI: 04-03-2023 - Altres DATES INICI 31/03/2023

DURADA: 4 HORES DISSABTE 4 MARÇ DE 09:00 A 13:00 HORES



TALLER: PA DE FARINA DE KAMUT BIO. (PA DELS FARAONS)

DATA INICI: 11-03-2023

DURADA: 4 HORES DISSABTE 11 MARÇ DE 09:00 A 13:00 HORES



MARÇ

TALLER: PA D'ESPELTA AMB MASSA MARE.
DATA INICI: 17-03-2023
DURADA: UNA SESSIÓ DE 4 HORES DE 09:00 A 13:00



TALLER: PASTISSERIA DE PRIMAVERA
DATA INICI: 17-03-2023
DURADA: 12 HORES 3 DIVENDRES DE 15:30 A 19:30 HORES



MASSES MARE (POOLISH, BIGA, LEVAIN, CATALANA,...). TONY VALLS
Data d'inici: 20/03/2023 |
20 hores 4 sessions de 8:30 a 13:30



ABRIL

INICIACIÓ A LA FLECA
Data inici: 14-04-2023
Durada: 40 hores 8 sessions de 5 hores de 15:30 a 20:30



CURS DE PASTISSERIA INTENSIU (NIVELL 1). RAFA BATALLA
Data inici: 11-04--2023
Durada: 80 hores de dilluns a dijous del 9/01/2023 al 9/02/2023 de 16:00h a 20:00h



MAIG

CURS DE FLECA (INTENSIU). TONY VALLS
Data d'inici: 12/05/2023 | de dilluns a divendres -
192 hores 24 sessions de 07:00 a 15:00



CURS DE PASTISSERIA INTENSIU (NIVELL 2). RAFA BATALLA
DATA INICI: 17-05-2023
DURADA: 80 HORES DE DILLUNS A DIJOURS 20:00H15:00H



La nostra escola està ben situada, al centre de Barcelona, i molt ben comunicada amb enllaços de transport públic d'autobusos, metro i tren de rodalies.

Carrer Pau Claris, 141 PB - Barcelona



escola

AVÍS IMPORTANT!

FORMACIÓ BONIFICADA

Tots els nostres cursos són bonificables total o parcialment per les quotes de la Seguretat Social, sempre que l'empresa disposi de crèdit suficient i estigui al corrent del pagament de quotes de la Seguretat Social.

Per poder tenir accés a una formació bonificada s'ha d'estar en actiu i donat d'alta al règim general de la Seguretat Social. Per tant, les persones donades d'alta com a autònomes o en atur, no poden bonificar.

La formació bonificada només la pot demanar l'empresa que vol que un o més dels seus treballadors facin una acció formativa. L'empresa haurà d'estar al corrent de pagament de la Seguretat Social.

L'import a bonificar dependrà del crèdit de què disposi l'empresa, de les hores del curs que vulgui fer i dels treballadors que inscriui. El màxim bonificable són 13 €/h per alumne fins a arribar al total de l'esmentat crèdit. Aquest crèdit ve donat pel número de treballadors i del % de les retencions sobre els sous de l'any anterior.

Si necessita més informació,
No dubti en contactar amb nosaltres, estarem encantats d'atendre'l.

Sra. Maica Minguell
93 215 55 00
mminguell@gremipabcn.com



4
HORES

ELABORACIÓ DE CROISSANTS

DATA INICI: 31-03-2023

DURADA: 4 HORES DISSABTE 4 MARÇ DE 09:00 A 13:00 HORES

DESTINATARIS

Taller dirigit a aquelles persones sense coneixements previs que vulguin iniciar-se en l'elaboració de croissants.

OBJECTIU

Adquirir els coneixements sobre les tècniques i trucs per a l'elaboració de croissants, la selecció d'ingredients així com la seva aplicació pràctica per a elaborar aquests productes a casa.

CONTINGUTS

- Estudi i característiques dels diferents ingredients del croissant
- Les farines
- El sucre i la sal
- El llevat
- Els ous
- Les matèries grasses
- Processos
- L'amassat
- Els plecs de la massa (llaminat manual)
- Diferents especialitats amb massa de croissant
- El format de croissant
- Coccio i acabats.

ACREDITACIÓ

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi de Flequers de Barcelona

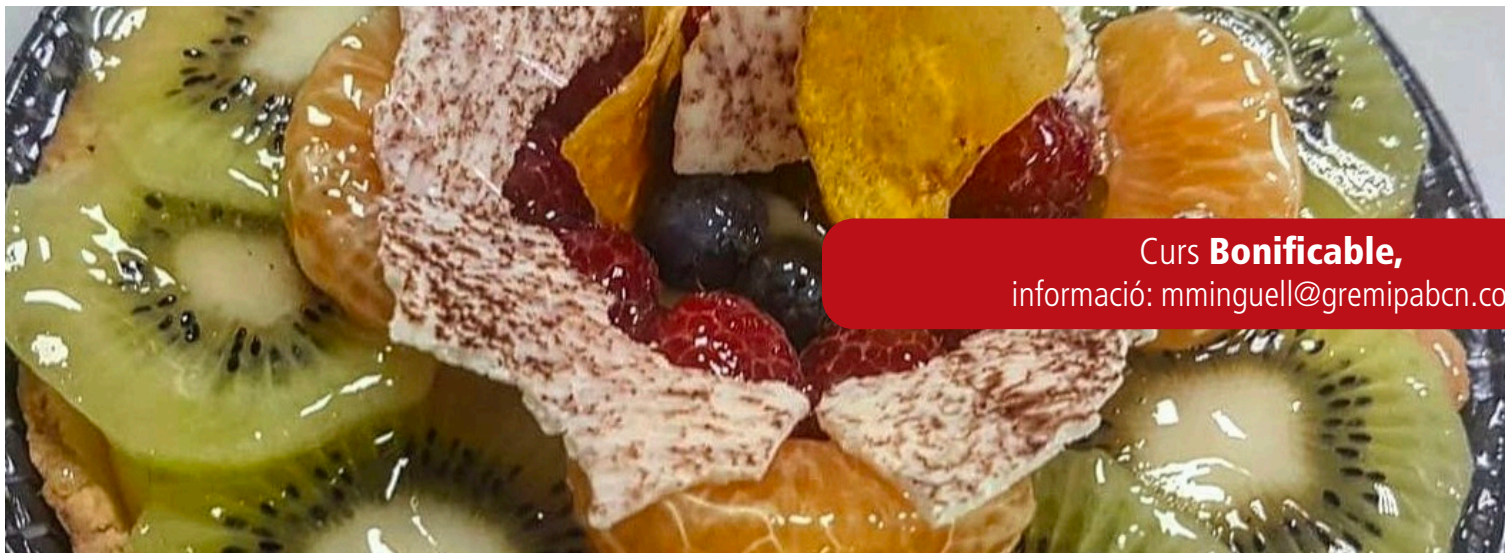
LLOC DE REALITZACIÓ

Escola de Forners de Barcelona Xavier Vilamala. c/ Pau Claris, 141 - Barcelona

IDIOMA

Tots els nostres cursos es realitzen tant en CATALÀ com en CASTELLÀ

CURSOS DE FLECA PER PROFESSIONALS



Curs **Bonificable**,
informació: mminguell@gremipabcn.com

TALLER: PASTISSERIA DE PRIMAVERA. RAFA BATALLA

DATA INICI: 17/03/2023

DURADA: TRES DIVENDES DE 15:30 A 19:30 (12 HORES PRÀCTIQUES)

DESCRIPCIO

Arribada la primavera, podem veure a les vitrines de les pastisseries el canvi d'estació. Apareixen delicioses elaboracions amb sabors més frescos que incorporen les fruites amb les seves beneficioses propietats curatives i preventives. En aquest curs aprendràs a elaborar alguns d'aquests productes adaptats a temperatures una mica més càlides.

DESTINATARIS

Totes aquelles persones interessades en iniciar-se o millorar en la pràctica de la pastisseria, aprenent a elaborar especialitats pròpies de la primavera.

CONTINGUTS

Sessió 1

Característiques de la pastisseria de primavera.
Les fruites i les seves propietats.
Estris.
Coneixement de les receptes: passos a seguir.

Elaboracions

- . Carrot cake.
- . Cake de primavera

Sessió 2

Característiques dels mousses i els semifreds.

Coneixement de les receptes: passos a seguir.

Elaboracions

- . Mousse de fruita de la passió.
- . Semifred de xocolata amb cake de pastanaga i coulis de gerds.

Sessió 3

La pasta sable, massa bàsica seca.
Diferents tipus de cheese-cake.
Coneixement de les receptes: passos a seguir.
Elaboracions.

- . Tartaletes de pasta sable de crema amb fruita fresca.
- . Cheese-cake.

METODOLOGIA

El curs es planteja totalment pràctic i actiu en el que cada participant elabora a l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del formador.

FORMADOR

Rafa Batalla. Mestre pastisser.

ACREDITACIÓ

Certificat d'assistència.

CURSOS DE FLECA PER A PROFESSIONALS



ELABORACIÓ DE: MONES DE PASQUA



DURADA:
4 HORES DIVENDRES 10 MARÇ DE
15:30 A 19:30 H.

INSCRIPCIONS: Departament de Formació del Gremi de Flequers de
Barcelona - Pau Claris, 141 - 08009 Barcelona • Sra. Cristina García -
cgarcia@gremipabcn.com **Tel: +34 93 215 55 00**

DESTINATARIS:

Taller dirigit a persones sense coneixements previs de pastisseria que vulguin aprendre a elaborar aquest producte tradicional català.

DURADA:

4 hores

OBJECTIU:

Adquirir els coneixements sobre les tècniques i trucs per l'elaboració de la mona, la selecció d'ingredients, així com la seva aplicació pràctica per elaborar-les a casa.

CONTINGUTS:

Mona tradicional de fruites elaborada amb pa de pessic genoves, melmelada de albaricoc i iema tova, decorat tot amb fruita escartxada i crocanti.

Mona tradicional de mantegaa elaborada amb pa de pessic genoves, melmelada de albaricoc, crema de mantequilla, decorat tot amb crocanti i roses de mantequilla i iema tova.

PROCESSOS:

Masses Batudes: pa de pessic genoves
cremes: mantequilla i iema tova
caramel·litzat: crocanti
decoració: roses de mantequilla i allissats de centres

ACREDITACIO:

Certificat d'assistència emès per la Fundació Privada Gremi de Flequers de Barcelona.



Curs **Bonificable**,
informació: mminguell@gremipabcn.com

192
HORES

CURS DE FLECA (INTENSIU) TONY VALLS

24 SESSIONS DE 07:00 A 15:00 H

DATES D'INICI

12 de Maig de 2023

DESTINATARIS

El curs s'adreça a les persones interessades a formar-se professionalment en el sector de la fleca artesana, o bé que ja estiguin treballant en el sector flequer o en el sector de la restauració i vulguin millorar els seus coneixements sobre el pa.

OBJECTIU

L'objectiu d'aquest curs consisteix a aprendre a elaborar diferents productes de fleca, seguint les operacions de producció en obradors artesanals i establiments de restauració, aplicant la legislació vigent d'higiene i seguretat alimentària.

DURADA I HORARI

24 sessions de 07.00h a 15.00h

CONTINGUTS

Impartits a l'obrador

- 1- Estudi sobre les matèries primeres: les farines, masses mare, llevat, millorants, la sal, l'aigua, làctics, ovoproductes, matèries grasses, fruits secs.
- 2- Estudi de les anàlitzes de les matèries primeres: alveograma de chopin, mesurador de PH, com calibrar-lo, observar PH de les masses.
- 3- Tècniques del fred: repòs en bloc en positiu amb 15h o més de fermentació, fermentació controlada, congelació de les masses, congelació de les peces, doble fornejat.
- 4- Processos panaris i sistemes d'elaboració: fitxes tècniques d'elaboració, organització i preparació, l'amassat, el repòs, la divisió, el fuyit, el bolejat, el format, la cocció.
- 5- Les fermentacions del pa i la conservació del pa.
- 6- Estudi de les diferents màquines de fleca com utilitatge de panificació, pastadora, divisòria, formadores, cambra de fermentació, congeladors i forns.
- 7- Masses amb alta hidratació: xapata, gallegues, pa d'aigua al 80%, 90%, 100% d'hidratació, barra llarga tradicional catalana (baguette), pa amb llevat de cultiu.
- 8- Masses amb mitja hidratació: Xusco català, pa de pagès, pa d'ermità, pa de poble, pa xinès, mollette, torta d'aranda.
- 9- Masses amb baixa hidratació: pa candeal, telera de Còrdova, bollo Sevilla, reganyes, llonguets.
- 10- Pans enriquits i d'altres farines: kamut, blat de moro,

espelta integral, sègol al 25%, 50%, 75% i 100%, pa de Sant Jordi, pa de Viena, pa de motlle, pa d'hamburguesa, pa de pipes, pa de ceba, pa de patata, pa de civada, multi cereals, pa d'algues, pa de remolatxa, pa de pastanaga, pa de cultiu de llevats, pa de farina a la pedra.

11- Croissant de mantega, panettone, coques de Sant Joan, Pasta de full, ensaimades mallorquines.

Impartits a l'aula

Manipulació d'aliments, pràctiques d'higiene alimentària, al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Valors nutricionals dels productes de fleca.

L'empresa flequera: situació actual i perspectives d'ocupació, DAFO de l'empresa i recerca d'oportunitats

METODOLOGIA

Pràctica activa en què cada participant elabora a l'obrador els seus productes amb el suport personalitzat del nostre formador. Les sessions d'aula són participatives amb la presentació de casos pràctics.

FORMADORS

Tony Valls, Director de l'Escola de Forners de Barcelona i Ramon Calvet, Dietista i formador empresarial

LLOC D'IMPARTICIÓ

Escola de Forners "Xavier Vilamala" c/ Pau Claris, 141 - Barcelona

INSCRIPCIONS: Departament de Formació del Gremi de Flequers de Barcelona
Pau Claris, 141 - 08009 Barcelona • Sra. Cristina García - cgarcia@gremipabcn.com
Tel: +34 93 215 55 00 **més informació a www.gremipabcn.com**

NOVAUGRUP, LA SOLUCIÓ INTEGRAL

PASTADORES - DIVISORES - TALLADO
FORNS - BATEDORES - L

PASTADORA AMB ESPIRAL ASM EVO

MIXER PROFESSIONAL

- Sonda de temperatura.
- No escalfa la pasta.
- Velocitats independents d'esprial i pastera.
- Perfecte per a masses molt hidratades.



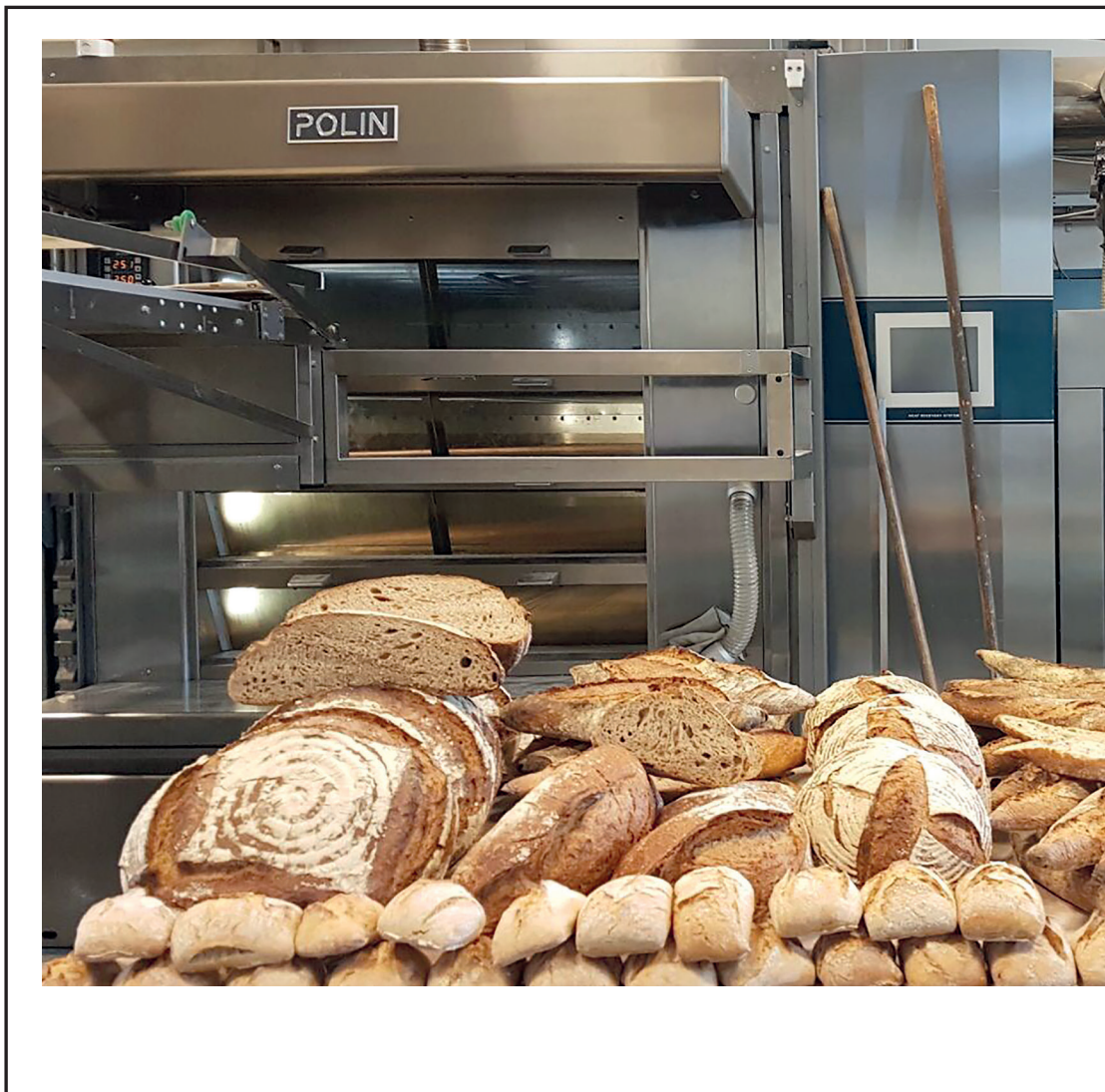
La nostra llarga experiència ens converteix en fabricants líders d'aquestes dues màquines, mescladores professionals, d'esprial i braços per a la fleca i la pastisseria.

També podem personalitzar els nostres mescladors i els elevadors-dumpers amb una gran quantitat d'opcions i/o solucions diferents.

PASTADORA DE BRAÇOS IBT

MIXER PROFESSIONAL

- 2 velocitats.
- Ideal per a Panettone.



QUALITAT - FIABILITAT - SERVEI - MANTENIMENT

Passatge Jordi Ferran, 9 -11 - 08028

www.novaugrup.es - novaugrup -

RAL PER A L'OBRADOR

RES - CAMBRES DE FERMENTACIÓ

AMINADORES



NOVAU
GRUP
POLIN



TALLADORA DE DISC

JAC VARIA PRO

- Seguretat màxima.
- Selecció de gruix de les llesques 5-25 mm.
- Selecció del número de llesques.
- Fixació del pa automàtic o manual.



DIVISORA FORMADORA

JAC PANIFORM

- Doble tall 10/20.
- Totalment automàtica.
- Farinadora integrada.
- Gestió de pressió.
- Sistema anti projecció de farina.
- Tall per rejilles perfilades.
- Inox integral.

TALLADORA AUTOMÀTICA

JAC ECO+ 450 250 pans/h. JAC ECO+ 600 500 pans/h.

- Molt silenciosa.
- Ergonòmica.
- Ajustament automàtic de la pressió del pa, pa dur / pa tou.



LÍNIA FRED FERMENTACIÓ

POLIN FRIGOCELLA AVANT

- Evaporadors d'alta resistència de doble gruix.
- Gran capacitat frigorífica.
- Panells d'espessor augmentat.
- Interior totalment en inox.
- Control tàctil totalment configurable intuitiu.
- Condensador amb sistema d'autorentat.



NIMENT - CONSUM MÉS ECONÒMIC

Barcelona - (+34) 93 333 44 46

✉ novaugrup@novaugrup.com

BASES DEL CONCURS

Poden participar-hi tots els **agremiats als Gremis de Flequers de Catalunya**, (Barcelona, Província de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona) i els forners adherits al **Consell Regulador del Pa de Pagès Català** (IGP).

Els pans presentats han d'estar fets segons la **fórmula original del Gremi de Flequers de Barcelona**.

PROGRAMA

Recepció de pans de 10:30 a 11:30h

Entrega de Premis a partir de les 13:00h

Cada participant haurà de presentar, **2 peces de Pa de Sant Jordi** pel concurs i tots els pans que vulgui per donar a les entitats benèfiques.

Les 2 peces del concurs hauran d'anar dins d'un sobre o bossa sense identificar
El jurat estarà format per reconeguts professionals del sector, que després de fer el tast a cegues seleccionaran els guanyadors.

Tots els participants rebran un diploma acreditatiu.

El mateix dia 18 també és portaran els pans a totes les entitats benèfiques

Si ets forner/a o pastisser/a
Participa !
Registra't a



18 d'Abril de 2023

Antiga Fàbrica DAMM - Roselló, 515 - Barcelona

Recepció de pans de 10:30 a 11:30h

Entrega de Premis a partir de les 13:00h

VI CONCURS DEL MILLOR

**PA DE
SANT
JORDI**
MEMORIAL EDUARD CRESPO



PA DE SANT JORDI

Procés d'elaboració

PA DE SANT JORDI - FÓRMULA ESCOLA GREMI DE FLEQUERS DE BARCELONA

MASSA FORMATGE

Farina de força	1000 grs
Formatge Emmental	400 grs
Sal	20 grs
Aigua	580 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs

MASSA SOBRASSADA

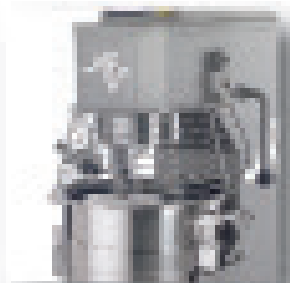
Farina de força	1000 grs
Sabrassada	400 grs
Sal	15 grs
Aigua	480 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs

MASSA NOUS

Farina de força	1000 grs
Sal	15 grs
Aigua	550 grs
Lleat	10 grs
Massa mare	200 grs
Sucre	90 grs
Mantega	40 grs
Nou trocejada	400 grs

Elaboració pas a pas :





**LO MEJOR
DE LA INDUSTRIA
A SU LADO**



📍 PEREDA, 35 - 08014 SABADELL-BARCELONA

☎ 937 120 186 📧 INFO@DISPAN.ES

🌐 WWW.DISPAN.ES 📱 [@DISPAN_BCN](https://www.instagram.com/dispansbcn)



Estas son las consecuencias para la salud del pan rápido

(también conocido como “bomba de la Segunda Guerra Mundial”)

Fuente: laSexta 27 dic 2022

Félix López Elorza, médico especialista en intolerancias alimentarias, explica en Equipo de Investigación el peligro del pan rápido.

Al no hacer la digestión correctamente, el sistema inmune alerta. ¿Qué pasa con el pan que hacen rápidamente en algunos establecimientos y compramos cada vez más por comodidad y precios más bajos?

Equipo de Investigación desvela en ‘la gran mentira del pan’ los riesgos de las masas precocidas.

Un médico especialista en intolerancia alimentaria, Félix López Elorza, ha publicado diversos estudios sobre la ingesta de pan precocido y habla con Equipo de Investigación sobre las consecuencias que puede tener su ingesta en nuestra salud.

Ante una barra de pan rápido cuyos ingredientes son, entre otros, harina de trigo, de centeno, agua, levadura, sal, antiaglomerante, lecitina de soja y antioxidantes, López Elorza responde: “Si tenemos en cuenta que aquí hay 14 páginas de ingredientes, de entrada me parece mal.

Usted, en lugar de una barra de pan, me ha traído una bomba de la Segunda Guerra Mundial”, asegura.

¿Y por qué tanto ingrediente? El médico considera que “tiene todas estas cosas para acelerar la fermentación y hacer un corre corre que te pillo”.

Respecto a los efectos del consumo de pan rápido sobre la salud, López Elorza explica que puede producir “una histaminosis alimentaria no alérgica” porque “no se hace la digestión correctamente y el sistema inmune avisa de que algo va mal”





¿SABIES QUE EL CROISSANT NO ÉS FRANCÈS?

Possiblement, has fet gala alguna vegada que anaves a premiar-te amb un “desdejuni francès a base de croissants”, però la veritat és que “francès, francès”, no ho és. I és que, l’origen d’aquest dolç cal situar-lo a la ciutat de Viena (Àustria), allà pel segle XVII.

Com sol passar amb la creació de molts plats culinaris i altres especialitats gastronòmiques, les versions sobre la invenció del croissant són varies, però gairebé totes coincideixen que el seu origen se situa a Viena l’any 1683, quan les tropes de l’Imperi Otomà assetjaven a la ciutat.

Una de les històries sobre la seva creació diu que durant aquest setge, el gran general turc Kara Mustafá Pachá, cansat d’esperar després de les muralles de Viena, va pensar que podria entrar a la ciutat excavant un túnel sota terra i entrant a la nit, mentre la ciutat dormia.

Així ho va fer, però no es va adonar que els forners “mai dormen” i aquests, en sentir estranys sorolls que provenien del subsol, van donar l’alarma als soldats vienesos podent així repel·lir l’atac.

Per a celebrar la victòria, els mateixos forners van enforar uns panets en forma de mitja lluna, el símbol de l’Imperi Otomà, al qual van anomenar “Lune Croissant”, és a dir, mitja lluna.

Una altra de les versions sobre el misteriós origen del croissant narra la història d’un tal Kolschitzky, un soldat vienès que, gràcies al seu domini del turc, es va infiltrar en les tropes otomanes podent així, conèixer quins anaven a ser els plans del setge. Gràcies a la seva ajuda els turcs van caure i per a celebrar-ho els forners de Viena van crear el “Halbmond” (mitja lluna en alemany), actual croissant.

Una altra versió, menys estesa, fins i tot situa la seva creació a les mans d’unes monges de clausura d’Àustria.

No obstant això, el que sí que queda clar és que el croissant va arribar a França gràcies a Maria Antonieta, a la fi del segle XVIII. Gairebé addicta a aquest brioi, la cort francesa “el va fer seu” i el va popularitzar, tant que es va estendre el mite que el croissant és fruit de la inventiva gal·la. De fet, cal reconèixer que els francesos ho van perfeccionar i avui dia ho fan de meravella. Segui un origen o l’altre, el que queda clar és que els croissants són boníssims, i una bona manera de començar el dia o de matar la gana a mitjan matí, o de donar-te un luxe de berenar...

Millor bombò Artesà d'Espanya



La pastisseria By Lapaca de Raúl Bernal s'ha proclamat guanyadora de la primera edició del Premi DPAS al Millor Bombó Artesà d'Espanya, que es va celebrar el passat, 27 de gener, en Sant Cugat (Barcelona). El pastry xef d'Osca va conquerir al jurat amb una elaboració a base de llimona, yuzu i avellana en diferents textures, que inclou en el seu interior components com gel, galeta, praliné i ganache. En total, ha obtingut 492 punts.

En segon lloc, i amb solo mig punt de diferència, s'ha classificat el bombó Fum de la pastisseria Le Llambr Manin Sucre de Cangas de Narcea (Astúries). Ha completat el podi l'elaboració Asiàtic, de la xocolateria Exalta Xocolates a Reus (Tarragona), amb un total de 484,5 punts.

El premi, impulsat per DPAS i Books For Xefs, ha tingut un rotund èxit de participació. Més d'un centenar d'establiments pastissers i xocolaters de tot el país han presentat els seus bombons, dels quals s'han seleccionat un total de 33 finalistes. Al llarg de més de dues

hores, els bombons van ser avaluats minuciosament i a cegues per un jurat format per grans figures de la pastisseria i xocolateria, com són Yann Duytsche, Saray Ruiz, Marike Van Beurden, Miguel Moreno i David Gil. Ramón Morató, president del jurat i director creatiu de la signatura Cacao Barry, ha celebrat el gran acolliment del concurs i la qualitat dels participants. Sobre el bombó guanyador ha manifestat la seva sorpresa per la combinació de sabors emprada per Bernal, "una explosió de cítrics increïble i addictiva, amb un acabat impecable i fi".

El bombó havia de tenir a la xocolata com a gran protagonista, tant en la part exterior com en el farciment. A més, l'interior havia d'estar format per almenys dues textures. El jurat ha valorat aspectes com el sabor, la textura i la presentació, a més de l'originalitat.

Per a la primera edició del Premi al Millor Bombó s'ha comptat amb el suport de destacades signatures com a Cacao Barry, Blanxart, Sermonet, Mes Uniformes-Chaud Devant, PCB Création, Fada, Ponthier, Ken Foods, Prova Gourmet i Calidulce

ES TRASPASA

Traspàs de Despatx de pa en actiu
a La Sagrera, amb llicència
de despatx de pa.

Per més informació trucar al

625.117.271

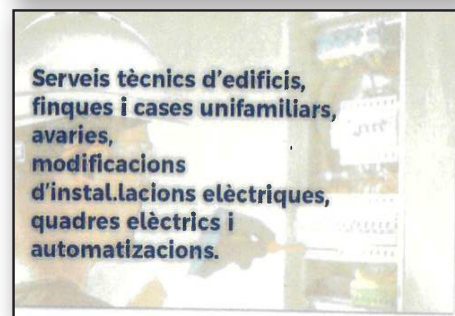


ES TRASPASA PA I PASTISSERIA AMB OBRADOR

PREU DEL TRASPÀS: 5000€
TAMBÈ ES POT LLOGAR, PREU: 1500€

OPORTUNITAT AL COSTAT DE MONUMENT COLON.

Carrer JOSEP ANSELM CLAVE
Per més informació truqueu al Telèfon
615-987-615



EL PA QUE S'HI DONA

Per Tomàs Porta

La violència sobre la dona omple hores i hores dels mitjans de comunicació. Estic segur que si fessin una mitjana del tipus de notícia aquesta és la que tindria un tan per cent més elevat. Davant d'això jo em faig diverses preguntes: això ha passat sempre però no se sabia (o no se'n parlava) o es nou d'ara? El fet d'omplir els mitjans amb aquests crims contra les dones és bo o és contraproductiu? Els mitjans aprofiten l'avinentsa per a informar i formar la ciutadania o ressalten els aspectes més morbosos perquè creuen que això atrau l'audiència?

En el moment que estic escrivint aquestes ratlles hi ha un debat encès entre els dos partits que formen el govern espanyol perquè la reforma feta per tal d'intentar aconseguir reforçar la seguretat femenina ha tingut com a resultat que els condemnats han pogut demanar rebaixes de les seves penes. És a dir, hi ha hagut una pífia técnico-legislativa per la qual ningú no ha dimitit. És clar que Espanya és un país en el que es compren trens més grans que els túnels per on han de passar i tampoc ningú no dimiteix. Sembla que al més alt nivell polític tan se val fer les coses bé com malament. Aquí abans es deia que "la feina ben feta no té fronteres", ara sembla que el que no les té és la mal feta.



No sé com es podria encarar aquest problema d'una manera profunda i positiva. La formació a l'escola i dins les famílies em sembla fonamental. Escoles que ensenyin el respecte que mereixen les noies –quan jo anava a escola, allà a la prehistòria, si ens portaven malament ens portaven a la classe de les nenes; no cal dir que, quan alguna nena no es portava bé, no la duïen a la classe dels nens-, però també a les famílies on els pares s'han de respectar en tot moment i han de tractar d'una manera igualitària xicots i xicotes (igualitària no vol dir igual, perquè cada nen és diferent).

Em sembla que l'accés a través dels ordinadors d'una manera facilíssima a la pornografia és una part important del problema. La canalla –penso que molt majoritàriament els nois, però potser estic equivocant-hi accedeix continuament. No sé fins a quin punt s'adonen que la dona és, per damunt de tot, persona i que, per ser-ho, mereix un tracte digne i respectuós. Quan veus una pel·lícula d'aquests tipus la dona és sobretot una femella. I també el mascle, però, normalment, el mascle té un paper dominant i dominador, mentre que la dona té un paper de dominada i submissa. I, òbviament, en aquestes pel·lícules, mai no hi apareix cap tipus de relació sentimental: només sexe, molt sovint degradant, i prou.

Com a liberal, sóc poc partidari de les prohibicions d'aquesta mena de coses. Penso que només serveixen per amagar el cap sota l'ala. Però sí que crec que, al segle XXI, on la xarxa i la virtualitat tenen un pes enorme, hauríem de construir un discurs potent i alternatiu a la pornografia, sobretot de cara als adolescents i els joves. Fer-los entendre que es tracta de ficció i d'una ficció que transmet uns valors nocius.

Potser, entre l'educació igualitària a les famílies i a les escoles, per una banda, la manera correcta de donar les notícies dels mitjans i una pornografia marginal en favor d'un erotisme respectuós i humanista s'aconseguiria avançar en aquest àmbit. Potser.

Fa uns anys vaig dir a les meves filles que no veia clar que les noies juguessin al futbol, perquè es podien fer mal als pits amb un cop de pilota i que, a més, mai no aconseguirien jugar a futbol com els nois. Una vegada més, el temps ha vingut a donar-me la raó i fa anys que gaudim d'un Barça femení extraordinari.

Les meves filles, sempre amatents a corregir son pare, van regalar-me unes entrades per anar-lo a veure. Jugava contra el Betis i va guanyar 7 a 0 al Johan Cruyff (aviat se li haurà de canviar el nom a l'estadi i posar-li el d'una jugadora). Van ser dues hores de fruit del futbol d'una manera extraordinària. Mariona, Aitana, Alèxia són unes autèntiques cracks. L'estètica futbolística és perfecta però, a més, l'educació i l'esportivitat de les jugadores i del públic és extraordinària.

Des d'aquí voldria animar a tots els que us agrada el futbol que les aneu a veure o mireu els partits que donen d'elles per televisió —ara no me'n perdo cap—. Valen molt la pena.



ARNAL

REAL ESTATE SERVICES

NOU ACORD COL·LABORACIÓ

Gremi de Flequers Arnal

Venem la teva llar sabent el que t'importa

INTERMEDIACIÓ IMMOBILIÀRIA

Compravendes

Arrendaments

ADMINISTRACIÓ DE FINQUES

Administració Comunitats de Propietaris

Administració d'urbanitzacions

GESTIÓ DE PATRIMONIS IMMOBILIARIS

Formalització i Gestió de Contractes

Gestió de les rendes

Assessorament i gestió dels patrimonis immobiliaris

Valoracions patrimonials

Control i gestió de la morositat

BEN APROP DEL GREMI

934 871 665

inmobiliaria@arnal.es

Carrer Valencia, 245 3º, 3ª

08007 Barcelona

Carrer Huelva, 102, local 1
(cant. Treball)

08020 Barcelona



@arnal_realestate



@arnalrealestate



@arnalrealestate

TEMPS DE BUNYOLS,
DE MONES I DE
PA DE SANT JORDI

*Bon
Llevat*



Creixem junts

bonllevat.es